

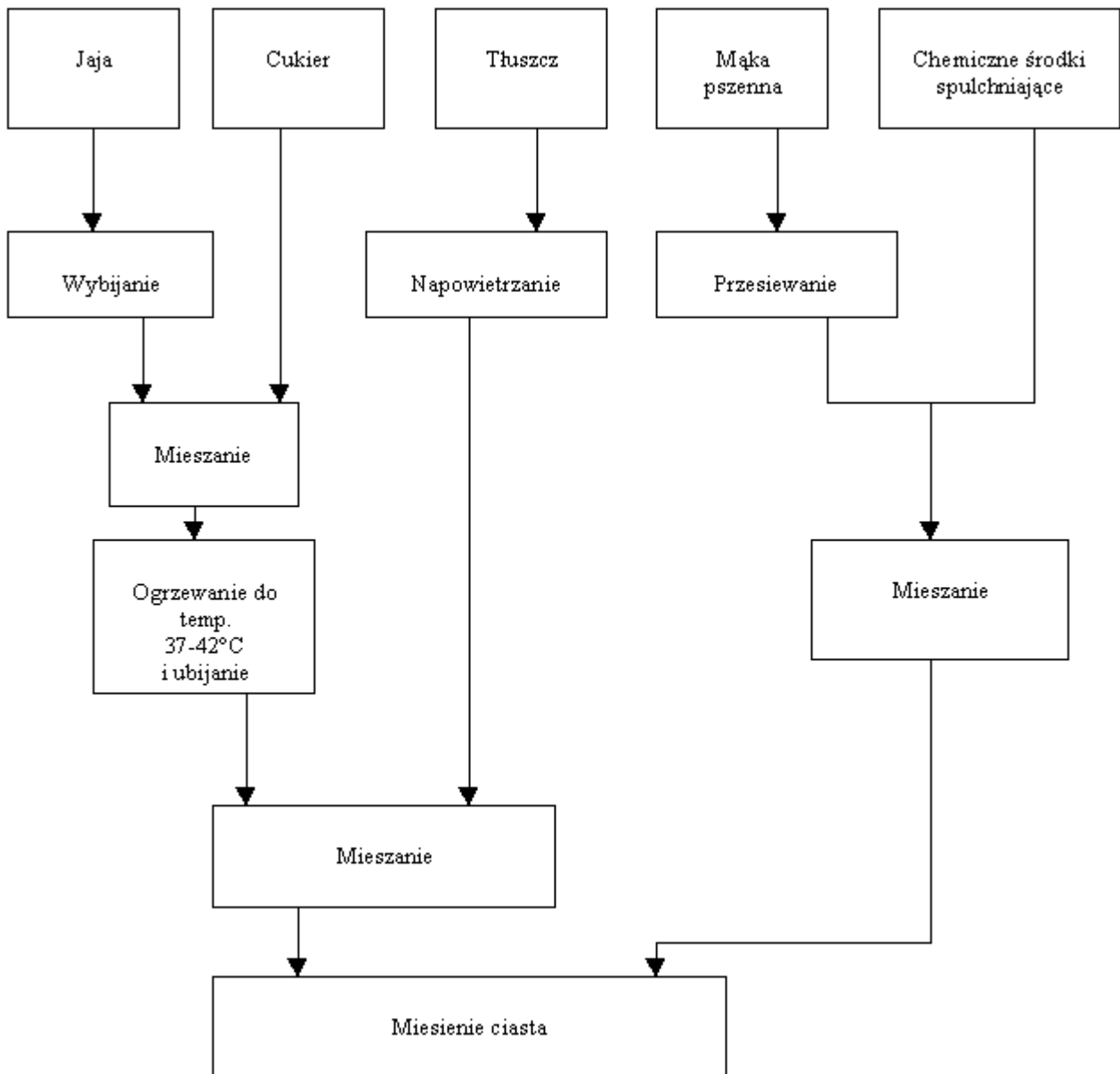
Ciasta biszkoptowo- tłuszczowe

1. Ciasta biszkoptowo-tłuszczowe są to ciasta otrzymywane z napowietrzonej masy jajowo-cukrowej zmieszanej z tłuszczem i mąką.
2. Ze względu na dużą zawartość tłuszczu ciasta te mają bardziej zwartą strukturę niż ciasta biszkoptowe, dlatego konieczne jest udział chemicznych środków spulchniających w procesie sporządzania ciasta biszkoptowo-tłuszczowego.
3. Ciasta biszkoptowo-tłuszczowe otrzymywać można metodą na zimno lub, metodą naciepło

Produkcja ciasta biszkoptowo-tłuszczowego” metodą na ciepło”

- wprowadzenie do kotła jaj i cukru
- podgrzanie do temperatury 37-420C
- ubijanie masy do momentu ochłodzenia do temperatury 20-250C
- i zwiększenia objętości masy
- dodanie otrzymanej masy do uprzednio przygotowanego tłuszczu (masło lub margaryna), tłuszcz musi posiadać konsystencję luźną
- połączenie masy jajowo-cukrowej z tłuszczem w procesie mieszania
- dodanie do uzyskanej mieszaniny przesianej mąki środków spulchniających (proszek do pieczenia)
- dokładnie mieszanie do uzyskania jednolitej konsystencji

Proces technologiczny ciasta biszkoptowo -tłuszczowego na ciepło

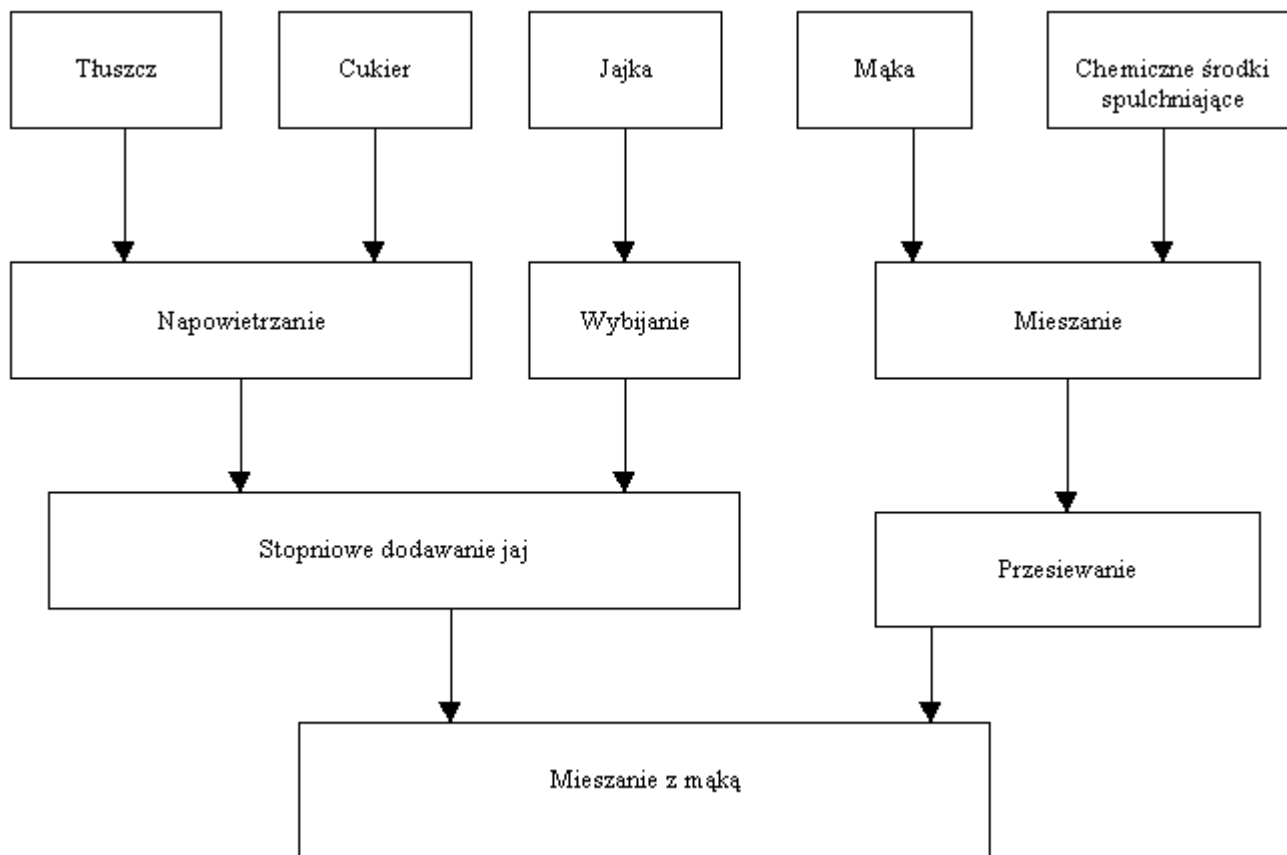


Produkcja ciasta biszkoptowo-tłuszczowego "metodą na zimno"

- rozmiękczenie tłuszczu
- połączenie tłuszczu z cukrem za pomocą ubijarki
- napowietrzenie masy tłuszczowo-cukrowej przez 10-15 min do momentu rozpuszczenia się cukru i uzyskania jednorodnej masy
- stopniowe dodawanie jaj
- dalsze napowietrzenie masy do momentu połączenia się składników
- dodawanie mąki i środków spulchniających (produkt do pieczenia)
- wyrabianie masy do uzyskania jednorodnej konsystencji

4. Z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego produkować można korpusy poprzez wyciskanie z woreczka zakończonego zdobnikiem na blaty wyłożone papierem lub produkować blaty mające zastosowanie do bardzo szerokiej grupy wyrobów: do ciastek, tortów, mazurków, krajank.

Proces technologiczny ciasta biszkoptowo-tłuszczowego na zimno



Czynniki wpływające na jakość ciasta biszkoptowo tłuszczowego

1. Spulchnianie ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

-ze względu na dużą zawartość tłuszczu i cukru do prawidłowego spulchniania ciasta biszkoptowo-tłuszczowego konieczne jest użycie chemicznie środków spulchniających (produkt do pieczenia) w wyniku wysokiej temperatury podczas wypieku środki te ulegają rozkładowi uwalniając gazy, które wydostają się na zewnątrz powierzchni wzrostu wyrobu

2. Zbyt długie mieszanie masy jajowo-cukrowej z mąką może być przyczyną powstania zbitego miększu, zakalca i małej objętości wyrobu

3. Nadmiar środków spulchniających oraz zbyt duża ilość tłuszczu i żółtek powodować może nadmierne kruszenie się wyrobu.

4. Duże znaczenie ma optymalna temperatura masy zapobiegająca oddzielaniu się masy jajowej od tłuszczowej

Wyroby z ciasta biszkoptowo- tłuszczowego.

Ciastka biszkoptowo-tłuszczowe

Ciastka te otrzymuje się z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkiem lub bez dodatku owoców. Mogą być przekładane lub nieprzekładane kremem i marmoladą, wykończane lub niewykończone kremem albo polewą kakaową, krajane lub formowane w różne kształty, np. kliny

•Ciastka korpusowe

Ciasto sporządza się w następujący sposób. Margarynę wprowadza się do kotła i napowietrza. Podczas napowietrzania dodaje się cukier, a następnie, niewielkimi porcjami, jaja. Dobrze napowietrzoną masę miesza się z mąką do momentu otrzymania ciasta o jednolitej konsystencji. Sporządzone w ten sposób ciasto wyciska się, za pomocą woreczka zakończonych okrągłym, karbowanym zdobnikiem, na blachy wyłożone papierem. Uformowane korpusy wypieka się w piecu o temp.200-220C, a po ostudzeniu korpusy zdejmuje się z papieru i skleja po dwie sztuki marmoladą i kremem. Otrzymane ciastka można wykończyć polewą kakaową.

•Keksiki

Otrzymuje się z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkami owoców z syropem, rodzyneków, fig itp. Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe można sporządzać dwoma sposobami. Pierwszy z nich polega na dodaniu do napowietrzonego tłuszczu ubitej masy jajowo-cukrowej.

Drugi natomiast przewiduje stopniowe dodawanie do napowietrzania tłuszczu cukru i jaj. W obydwu przypadkach dalsze czynności wykonuje się tak samo. Odsączone, osuszone i drobno pokrojone owoce z syropu miesza się z mąką, rodzynki, a następnie otrzymaną masą. W celu lepszego spulchniacza ciastek może dodać, w niewielkich ilościach, chemiczne środki spulchniające. Nadmierny dodatek tych środków może spowodować pociemnienie miększu ciastek. Sporządzone ciasto wyciska się z woreczka do okrągłych forem wyłożonych papierem. Powierzchnię uformowanych ciastek nakłuwa się patyczkiem umoczone w roztopionym tłuszczu i poddaje obróbce termicznej w piecu o temp. 200-210 C w czasie 15-20min. Po wypieku i ochłodzeniu keksiki wyjmują się z foremek, nie zdejmując z nich papieru. W takiej formie otrzymuje je konsument. Papier chroni wyroby przed szybkim wysychaniem.

•Krajanka keksowa

Sporządza się ją z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkiem owoców, przygotowanego w taki sposób jak ciasto przeznaczone do produkcji keksików. Otrzymane ciasto nakłada się do czworobocznych blach wyłożonych papierem i równo rozsmarowuje do grubości ok. 2,5cm. Następnie wypieka się w piecu o temp.180-200C. Po wypieku i ochłodzeniu blat keksowy zdejmuje się z blachy, wyrównuje powierzchnie skrawając nożem wszystkie nierówności. Obie powierzchnie: górną i dolną kolejno pokrywa się cienką warstwą kremu, przykleja cienkim blatem biszkoptowe i oblewa polewą kakaową. Po zastygnięciu polewy złożony blat keksowy kraja się na ciastka o różnych kształtach. W blatach owocowych noga występować wady podobne jak w keksikach.

•Ciastka camargo

Otrzymuje się z trzech blatów biszkoptowo-tłuszczowych przełożonych kremem i wykończonych polewą kakaową. Ciasto na blaty camargo sporządza się z tłuszczu, jaj, cukru, mąki pszennej i ziemniaczanej, proszku do pieczenia oraz kakao. Najpierw napowietrza się tłuszczem z dodatkiem cukru. Podczas napowietrzania stopniowo dodaje się żółtko. Natomiast oddzielnie ubija się białko do uzyskania sztywnej piany, ubitą pianą białkową i przesianą mąkę z dodatkiem lub bez dodatku kakao. Wszystkie składniki miesza się aż do uzyskania o jedno litej, puszystej konsystencji. Gotowe ciasto nakłada się do czworobocznych blach wyłożonych papierem i rozsmarowuje na równą warstwę grubości ok. 1,5cm. Uformowane blaty poddaje się obróbce termicznej w piecu, o temp.200-220C. Po wypieczeniu i ochłodzeniu blaty zdejmują się z blach, skrawa skórkę powstała na górnej powierzchni w czasie wypieku i składa po trzy blaty, przekładając dwiema warstwami kremu grubości ok. 5cm. Obydwie powierzchnie dolne i górne blatu oblewa się cienką warstwą polewy kakaowej, a po jej zastygnięciu kraja się na ciastka w kształcie prostokątnym.

•Ciastka stefanki

Otrzymuje się z blatów biszkoptowo-tłuszczowych przekładanych kremem i wykończonych polewą kakaową. Blaty stefankowe otrzymuje się z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego. Grubość blatów powinna wynosić ok. 3mm. Otrzymane blaty biszkoptowo-tłuszczowe przekłada się równymi warstwami kremu ok. 2mm. Liczba blatów, w zależności od jej grubości, może wynosić 4-7 sztuk. Uformowany blat stefankowy przykrywa się deską w celu dokładnej sklejenia blatów i wyrównaniu jego powierzchni. Następnie powierzchnię górną bloku stefankowego pokrywa się cienką warstwą kremu i oblewa polewą kakaową. Po zastygnięciu polewy kakaowej, całość kraja się na ciastka o dowolnych kształtach.

•Babki piaskowe- produkowane metodą na ciepło

Babki piaskowe otrzymane metodą na ciepło. Mają kształt formy, w której zostały wypieczone.

Sporządzanie ciasta biszkoptowo-tłuszczowego na ciepło przebiega następująco. Do wybitych ze skorup jaj dodaje się cukier, po czym otrzymaną masę ogrzewa się do temperatury 37-42C

Po ogrzaniu masę jajowo-cukrową ubija się do momentu dwu- lub trzykrotnego zwiększenia jej objętości. Równoległe do tej czynności, za pomocą drugiej ubijarki, napowietrza się tłuszcz.

Do napowietrzonego tłuszczu stopniowo dodaje się ubitą masę jajowo-cukrową i całość miesza się do momentu uzyskania jednolitej konsystencji. Następnie dodaje się substancje smakowo-zapachowe i środki spulchniające oraz mąkę i miesza aż do otrzymania ciasta. Proces mieszania masy jajowo-tłuszczowej z mąką należy przeprowadzać szybko, by nie spowodować „zaciągnięcia się masy”.

Otrzymane ciasto nakłada się do form posmarowanych tłuszczem i posypanych mąką lub wyłożonych papierem.

Nałożone do form ciasto wypieka się w piecu o temperaturze 170-190C, około godzinę. Wypieczone i lekko ochłodzone babki wyjmują się z form i po ostatecznym ich ochłodzeniu posypuje cukrem pudrem.

•Babki piaskowe otrzymane metodą na zimno.

Sporządzanie ciasta biszkoptowo-tłuszczowego metodą na zimno przebiega następująco. Do kotła wprowadza się tłuszcz i za pomocą ubijarki napowietrza się go. W przypadku sztywnej konsystencji tłuszcz należy ogrzać.

W procesie ubijania dodaje się cukier i stopniowo jaja. W końcowej fazie napowietrzania dodaje się środki spulchniające i substancje smakowo-zapachowe. Napowietrzoną masę łączy się z przesianą mąką, a otrzymane ciasto nakłada się do form wyłożonych papierem lub posmarowanych tłuszczem i posypanych mąką. Wypiek odbywa się w piecu o temperaturze 170-190C.

•Babki poznańskie

Sporządzanie ciasta biszkoptowo-tłuszczowego należy rozpocząć od wybijania jaj, łączenia ich z cukrem następnie ogrzewania i ubijania. Otrzymaną ubitą masę jajowo-cukrową dodaje się stopniowo i miesza z dobrze napowietrzonym tłuszczem, środkami spulchniającymi i substancjami smakowo-zapachowymi. W następnej kolejności ubija się śmietankę kremową, po czym dodaje i miesza z poprzednio otrzymaną masą. Połączoną mąkę pszenną i ziemniaczaną należy przesiać i z otrzymanej mieszaniny odważyć 1/3 jej ilości. Również odważyć 1/3 część otrzymanej masy, którą miesza się z 1/3 ilości mąki i kakao. Pozostałą ilość masy i mąki miesza się aż do uzyskania ciasta o jednolitej konsystencji. W ten sposób otrzymuje się dwa ciasta. Pierwsze z nich ma barwę kakaową, a drugie kremową. Do form wyłożonych papierem nakłada się pierwszą kolejności ciasto o zabarwieniu kremowym. Następnie, za pomocą woreczka zakończonych gładkim, okrągłym zdobnikiem, wyciska się masę o zabarwieniu kakaowym do środka nałożonego już ciasta. Po wyrównaniu ciasta nacina się jego powierzchnię specjalnym nacinakiem umoczone w roztopionym tłuszczu i wypieka w piecu o temperaturze 190C.

•Keksy

Keksy sporządza się z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkiem owoców z syropu, rodzynków, fig, migdałów, orzechów. W zależności od ilości i rodzaju stosowanych owoców zmienia się procentowy udział poszczególnych surowców.

Sporządzanie ciasta biszkoptowo-tłuszczowego można przeprowadzić metodą „na ciepło lub na zimno”

Odsączone i obsuszone owoce należy pokrajać w drobną kostkę i wymieszać z innymi owocami, np. rodzynkami, pokrojonymi figami, rozdrobnionymi migdałami. Przygotowane w ten sposób owoce posypuje się lub miesza z mąką, a następnie dodaje do masy otrzymanej z połączenia napowietrzonego tłuszczu, jaj i cukru. Całość miesza się aż do uzyskania jednolitego ciasta. Ciasto nakłada się do form wyłożonych papierem i wyrównuje jego powierzchnię.

Formy układa się na blachy i wypieka w piecu w temperaturze 170-190oC.

Wypieczone i częściowo ochłodzone keksy wyjmuje się z form razem z papierem.